GENTE in cucina

sommario

7

TUTTI A TAVOLA E BUONA PASQUA!
C'è aria di festa sulle nostre tavole. Per festeggiare al meglio la Pasqua cominciamo il pranzo con un mix davvero originale di antipasti. Poi la prelibatezza dei primi, tra lasagne e risotti, quindi i secondi di carne e di pesce. Il gran finale è nel segno dei dolci più golosi.

19

43

63

ANTIPASTI

PRIMI

SECONDI

DOLCI

ANTIPASTI

il pranzo di Pasqua inizia alla grande

Insalata audace

Preparazione
10 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 uova * 1 cucchiaio di maionese * 1 cucchiaio di senape * ½ cipolla rossa * 1 mazzetto di erba cipollina * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Rassodate le uova immergendole 10 minuti in acqua bollente. Scolatele e passatele sotto l'acqua fredda corrente. Sgusciatele e tritatele grossolanamente. Mescolatele in una ciotola con la cipolla, spellata e tritata finemente, la maionese, la senape e un filo d'olio. Unite qualche stelo di erba cipollina tagliuzzato. Regolate sale, pepate e decorate con altra erba cipollina.

Tarte di zucchine

Preparazione 15 minuti
Tempo di cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia pronta * 2 zucchine * 130 g di formaggio fresco spalmabile * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe rosa

Stendete l'impasto su una teglia, lasciandolo sulla sua carta e allargandolo in un ovale. Formate tutt'intorno un cordoncino spesso circa un cm, bucherellate il fondo e infornate 18-20 minuti a 180°. Lavate le zucchine e affettatele molto sottili con una mandolina. Sfornate la sfoglia, spalmatela con il formaggio, condite con prezzemolo tritato, olio e sale. Coprite con le zucchine leggermente sovrapposte. Irrorate d'olio e salate. Completate con pepe rosa macinato e ripassate 10 minuti in forno.

È un'occasione di festa molto speciale, allora la fantasia si scatena con portate eleganti e originali. Come le uova strapazzate ai gamberi

Crema al cerfoglio

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 mazzo di cerfoglio (circa 150 g) * 800 ml di brodo di pollo * 120 ml di panna fresca * 2 tuorli * 8 ravanelli * 1 baguette * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sfogliate il cerfoglio conservando i gambi. Portate a bollore il brodo con i gambi e cuocete a fuoco lento, coperto, per 10 minuti. Nel frattempo, pulite i ravanelli, tagliateli a dadini finissimi e conditeli con olio, sale e poco cerfoglio tritato. Frullate le foglie di cerfoglio rimaste con la panna, i tuorli, sale e pepe fino a ottenere un composto liscio e versatelo in una ciotola. Affettate il pane e spennellate le fette d'olio e disponetele su una placca rivestita di carta da forno. Togliete dal fuoco il brodo e filtratelo scartando i gambi. Unitene 250 ml nella miscela alla panna, mescolando con una frusta a mano, poi diluite con il resto del brodo. Intanto, tostate 5 minuti le bruschette in forno a 200°. Dividete la crema in vasetti o bicchierini e servitela tiepida con le bruschette, i ravanelli e, a piacere, ciuffetti di cerfoglio fresco.

Mini aspic di coniglio

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
100 g di filetti di coniglio * 2 carote * 2 carciofi * 400 ml di brodo di pollo * 5 fogli di gelatina * Olio di semi di girasole * Sale e pepe

Mondate carote e carciofi, tagliate le prime a rondelle, i secondi a spicchi e lessateli separatamente 10 minuti in acqua salata. Scolateli, tuffateli in una bacinella di acqua e ghiaccio, per fermare la cottura e fissare il colore, e sgocciolateli. Intanto, portate a bollore il brodo, immergetevi i filetti di coniglio e lessateli 10 minuti. Mettete la gelatina a bagno in acqua fredda. Scolate la carne, filtrate il brodo e scioglietevi la gelatina strizzata. Mescolate in una ciotola le verdure con il coniglio, intiepidito e tagliato a dadini, sale e pepe. Ungete 4 stampini a mezzo uovo (o a semisfera) con un velo d'olio e distribuitevi il composto. Versate il brodo gelatinato e passate a rassodare in frigo per 4-6 ore. Sformate, guarnite a piacere e servite.

Quiche pasquale

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 5 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 rotolo di pasta brisée pronta * 200 g di pancetta affumicata a dadini * 200 ml di panna fresca * 4 uova * 120 g di emmentaler grattugiato * 1 mazzetto di rucola * 4 uova di quaglia * Noce moscata * Olio extravergine d'oliva* Sale e pepe

Rosolate la pancetta in una padella con un filo d'olio. Sbattete le uova in una terrina con sale, pepe e noce moscata. Versate la panna e amalgamate. Stendete la pasta in uno stampo, lasciandola sulla sua carta da forno. Fatela risalire sui bordi, rifilate l'eccesso e ricavate dai ritagli (eventualmente rimpastati e ristesi) una colombina stilizzata. Bucherellate il fondo della torta, distribuite la pancetta, l'emmentaler e versate il composto di panna e uova. Cuocete 40 minuti a 180°. Sfornate e fate intiepidire. Intanto, ungete esternamente d'olio un anello di metallo, applicatevi la colombina di brisée e infornatela 10 minuti. Rassodate le uova di quaglia immergendole 4-5 minuti in acqua bollente e raffreddatele sotto l'acqua corrente. Sformate la quiche e servitela tiepida con la rucola, sciacquata e asciugata, la colombina e le uova di quaglia sode.

Rotolo di pane farcito

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g di pasta da pizza pronta * 1 mazzetto di bietoline * 1 spicchio d'aglio * 100 g di formaggio di capra * 100 g di pomodori secchi * Peperoncino in polvere * Latte * Farina * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pulite le bietoline, lessatele 5 minuti in acqua bollente salata e scolatele. Fate appassire in una padella, con un filo d'olio, l'aglio spellato e tritato, una presa di peperoncino e i pomodori tritati. Unite le bietoline strizzate, regolate di sale, pepate e fate insaporire 5 minuti, finché sono ben asciutte. Stendete la pasta sul un piano infarinato. Distribuitevi le bietoline e il formaggio a pezzetti. Arrotolate l'impasto sul ripieno e trasferite il rotolo su una placca, foderata con carta da forno. Coprite con un telo e fate lievitare un'ora. Praticate alcuni tagli sulla superficie, spennellatela di latte, cospargetela di sale grosso e infornate 15 minuti a 220°. Abbassate a 180° e cuocete altri 30 minuti.

Delicati al salmone

Preparazione 30 minuti
Tempo di cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
100 g di salmone affumicato * 180 g di farina * 1 uovo * 120 ml di latte * 6 g di lievito in polvere * 10 gusci d'uovo per servire (facoltativi) * 60 ml di olio di semi di girasole, più quello ungere * Sale e pepe

Per svuotare i gusci (se li usate), praticate un foro sulla sommità di ognuno e versate il contenuto in una ciotola (potete impiegarlo per un'altra preparazione). Sciacquateli sotto un filo di acqua corrente calda e immergeteli in acqua e sale per 30 minuti. Scolate e fate asciugare i gusci capovolti su un telo (in alternativa, potete usare 10 cocottine o tazzine resistenti al calore). Sbattete in una terrina l'uovo con il latte e l'olio. Unite la farina, setacciata con il lievito, e un pizzico di sale. Infine, incorporate il salmone a dadini e pepate. Aiutandovi con un pennellino, ungete d'olio l'interno dei gusci (o delle cocottine). Dividetevi il composto (potete usare una tasca da pasticciere) e disponeteli in stampini da muffin con l'apertura verso l'alto. Cuocete 15-20 minuti a 180°.

Aringa all'agro

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
4 filetti di aringa * 1 cipolla rossa * 2 cucchiai di aceto di mele * 2 foglie di alloro * 2 cucchiaini di sale grosso * Pepe nero e rosa in grani

Private i filetti di aringa di eventuali lische e squame e tagliateli a trancetti. Versate in una casseruola 200 ml d'acqua con il sale, un cucchiai di grani di pepe e l'alloro. Portate a bollore, unite l'aceto e, alla prima bolla, spegnete. Intanto, sbucciate e tagliate a fette le cipolle. Alternate in un vaso di vetro (o in vasetti individuali) le aringhe e gli anelli di cipolla. Versate la marinata ancora ben calda, chiudete, fate raffreddare e passate in frigo un giorno prima di servire.

Tartare con ovette

Preparazione
15 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
400 g di filetto di manzo * 16 uova di quaglia * 1 porro * 1 limone * 2 cucchiai di maionese * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mondate il porro, ricavate 8 sfoglie lunghe e scottatele 2 minuti in acqua salata. Scolatele e stendetele ad asciugare su un telo. Pulite la carne da eventuali scarti e tritatela al coltello abbastanza finemente. Conditela in una ciotola con un filo d'olio, il succo del limone, sale e pepe. Lasciatela insaporire per qualche minuto e, nel frattempo, rassodate le uova di quaglia immergendole 4-5 minuti in acqua bollente. Scolate, raffreddatele sotto l'acqua corrente e sgusciatele. Disponete nei piatti le foglie di porri, formando 8 nidi. Dividetevi la tartare e guarnite con le uova sode, tagliate a metà e salate. Completate con una macinata di pepe, riccioli di maionese e completate a piacere con misticanza, erbette aromatiche e bietoline tenere.

Ciambella al pecorino

Preparazione 40 minuti
Tempo di cottura 55 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g di farina manitoba, più quella per la lavorazione * 100 g di scamorza * 125 g di pecorino grattugiato * 60 g di salame a dadini * 5 uova * 1 cucchiaino di miele * 2 g di lievito di birra secco * 50 g di strutto, più quello per la lavorazione * Sale e pepe

Impastate nella planetaria, la farina con lievito, miele e 170 ml d'acqua. Pepate e incorporate lo strutto e 25 g di pecorino. Lavorate fino a ottenere un impasto elastico unendo una presa di sale. Formate una palla e fate lievitare coperto 2 ore. Rassodate un uovo. Stendete l'impasto sul piano infarinato in un rettangolo spesso un cm. Spennellate con un po' di strutto, cospargete un po' del pecorino rimasto e piegate in tre, dai lati corti. Girate l'impasto di 90°, ristendetelo a rettangolo, ungete, spolverizzate di pecorino e ripiegate. Ripetete ancora una volta l'operazione. Stendete la pasta e rifilatela ricavando striscioline per la decorazione. Ungetela e cospargete il pecorino rimasto, il salame, la scamorza a dadini e l'uovo sodo, sgusciato e tritato. Arrotolate l'impasto dal lato lungo. Sistematelo in uno stampo a ciambella, unto e infarinato. Fate lievitare 2 ore. Sistemate sulla ciambella 4 uova, lavate e asciugate, e fissatele con striscioline dell'impasto tenuto da parte. Spennellate con l'uovo rimasto, sbattuto, e infornate 15 minuti a 220°. Abbassate a 200° e cuocete altri 30 minuti.

Strapazzate ai gamberi

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di gamberi * 4 uova * 1 cucchiaio di latte * 1 mazzetto di erba cipollina * Burro * Sale e pepe

Rompete la sommità delle uova, cercando di non incrinare troppo i gusci, e versate il contenuto in una ciotola. Lavate i gusci delicatamente e metteteli a bagno in acqua e sale 30 minuti. Sgusciate i gamberi lasciandone 4 con teste e codine. Privateli tutti del filo nero, sciacquateli e tagliate le code pulite a dadini. Aggiungete alle uova il latte, sale, pepe e mescolate. Sciogliete una noce di burro in una padella. Versate il composto di uova e cuocete a fuoco dolcissimo, mescolando, 2 minuti. Aggiungete i gamberi a dadini e terminate la cottura in altri 3 minuti circa. Intanto, scottate i gamberi interi 2 minuti in acqua bollente salata. Dividete le uova "scrambled" nei gusci, ben scolati. Completate con l'erba cipollina tagliuzzata, i gamberi interi e servite.

Torta di biete e ricotta

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
2 rotoli di pasta brisée * 4 uova * 500 g di bietole * 1 spicchio d'aglio * 250 g di ricotta * 100 g di grana padano grattugiato * 60 g di olive nere snocciolate * 80 g di pecorino grattugiato * Noce moscata * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate le bietole, scottatele 5 minuti in una padella coperta, con un pizzico sale, scolatele, strizzatele e tritatele. Ripassatele in una padella con olio e aglio, finché sono asciutte. Fate intiepidire. Mescolate in una ciotola la ricotta, le uova, le bietole, i formaggi grattugiati e le olive. Regolate di sale e insaporite con pepe e noce moscata. Stendete in uno stampo un disco di pasta, lasciato sulla sua carta, bucherellate il fondo, versate il ripieno e coprite con il secondo disco. Rifilate l'eccesso e ricavate dai ritagli decori a piacere. Praticate al centro un foro per sfiatare il vapore, e infornate 50 minuti a 180°.

Sformatini di porri

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
700 g di zucchine * 2 porri * 50 ml di panna fresca * 2 uova * 2 cucchiai di grana padano grattugiato * 1 cucchiaio di senape * 2 cucchiai di farina * 1 limone * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate e riducete a julienne le zucchine. Raccoglietele in un colapasta, salatele leggermente e fate riposare 30 minuti. Pulite i porri, sfogliateli e tuffate le sfoglie un minuto in acqua bollente salata. Scolatele e stendetele ad asciugare su un telo. Disponete su una placca, coperta con carta da forno, 6 anelli di metallo da 8 cm, imburrati. Rivestite l'interno degli anelli con le sfoglie di porro, sovrapposte a raggiera lasciandole sbordare. Strizzate bene le zucchine e mescolatele in una ciotola con le uova. Aggiungete la farina e una noce di burro fuso, pepate e mescolate. Unite il grana, la panna e amalgamate. Distribuite il composto negli anelli e ripiegate la parte di porri che sborda sul ripieno. Infornate a 180° per 10-15 minuti. Nel frattempo, emulsionate in una ciotolina la senape con il succo del limone e un filo d'olio. Sfornate la placca, trasferite gli anelli su un piatto e sfilateli delicatamente. Servite gli sformatini con la salsina, decorando a piacere con rondelle di zucchine crude.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
2 rotoli di pasta sfoglia pronta rettangolare * 6 uova * 1 tuorlo * 300 g di funghi champignon * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * Latte * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Rassodate le uova 10 minuti in acqua bollente. Scolatele e sgusciatele. Pulite i funghi e tagliateli a pezzetti. Saltateli 15 minuti in una padella con un filo d'olio, l'aglio schiacciato, sale e pepe. Completate con il prezzemolo tritato. Ricavate da un rotolo di pasta 6 dischi da circa 8 cm e trasferiteli su una placca, lasciandoli sulla carta della sfoglia. Bucherellateli e disponetevi funghi e uova. Coprite con 6 dischi da 10-12 cm, ricavati dalla sfoglia rimasta, e sigillate. Ricavate dai ritagli decori a piacere, spennellate con tuorlo e latte miscelati e infornate 15 minuti a 200°.

Piccoli pie ai funghi

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

PRIMI

tante prelibatezze per fare festa

Tagliatelle ai fiori di zucca

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di tagliatelle fresche * 150 g di fiori di zucca * 300 g di asparagi * 150 g di fave sgranate * 80 g di pecorino grattugiato * 1 ciuffo di prezzemolo * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Scottate le fave un paio di minuti in abbondante acqua bollente salata. Scolatele con una schiumarola (conservate l'acqua) e sbucciatele. Mondate gli asparagi tagliateli a pezzetti e saltateli in una padella con un filo d'olio e uno d'acqua. Salate, aggiungete le fave e fate insaporire qualche minuto. Intanto, pulite i fiori di zucca. Uniteli al sugo, mescolate un minuto e spegnete. Fuori dal fuoco aggiungete una noce di burro e mescolate. Nel frattempo, lessate le tagliatelle nell'acqua delle fave, riportata a bollore. Scolatele al dente e ripassatele nella padella con le verdure. Completate con pecorino e prezzemolo.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di conchiglioni * 300 g di piselli sgranati * 1 ciuffo di menta * 8 cucchiai di pecorino grattugiato * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lessate i piselli 5-6 minuti in abbondante acqua salata. Scolateli con una schiumarola, conservando l'acqua. Frullateli, tranne 2 cucchiai, con un filo della loro acqua, uno d'olio, metà pecorino e 2 foglie di menta, per ottenere una crema. Lessate i conchiglioni nell'acqua dei piselli, riportata a bollore. Scolateli al dente, conditeli in una terrina con un filo d'olio, allineateli su una placca imburrata e farciteli con parte della crema e i piselli interi tenuti da parte. Cospargete con qualche fiocchetto di burro e passate 5 minuti in forno a 160°. Servite sulla crema di piselli rimasta, con foglioline di menta, il resto del pecorino grattugiato e una macinata di pepe.

Conchiglioni ripieni

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

I piatti della tradizione, di terra o di mare, scelgono pasta all'uovo, formati insoliti e riso, uniti a verdure di stagione ed erbe fragranti

Lasagne ortolane

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di lasagne fresche * 3 carciofi * 1 grossa melanzana (circa 300 g) * 300 g di zucchine * 1 spicchio d'aglio * 1 uovo * 50 g di farina * 500 ml di latte * 80 g di pecorino grattugiato * Paprica * 1 cucchiaio di prezzemolo tritato * Pangrattato * Burro * Olio di semi di arachidi * Sale e pepe

Lavate la melanzana e infornatela 30 minuti a 180°. Pulite i carciofi, affettateli a lamelle molto sottili e friggetele in una padella con un dito di olio caldo. Scolatele su carta da cucina (conservate l'olio) e salatele. Pulite le zucchine e affettatele a nastri sottili. Sfornate la melanzana e pelatela. Schiacciate la polpa in una terrina e amalgamatela con l'aglio, spellato e tritato, il prezzemolo, l'uovo, 30 g di pangrattato, sale e pepe. Modellate tante polpettine, passatele in altro pangrattato e friggetele nell'olio dei carciofi, scolandole man mano su carta da cucina. Fondete in un pentolino 60 g di burro, unite la farina, tostate un minuto e diluite con il latte. Fate addensare la besciamella, spegnete e condite con sale e paprica. Scottate 2 minuti le lasagne in acqua bollente salata e scolatele su un telo. Imburrate una pirofila e alternate besciamella, lasagne, verdure, polpettine e pecorino. Infornate 40 minuti a 180°.

Risotto con cialde

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di riso Carnaroli * 600 g di asparagi * 2 cipollotti * 1 l di brodo vegetale * 100 ml di vino bianco * 120 g di grana padano grattugiato * Burro * Sale e pepe

Mondate gli asparagi e lessateli 8-10 minuti in acqua bollente salata. Riducete a rondelle la parte finale lasciando le punte intatte. Pulite e tritate i cipollotti. Fateli appassire in una casseruola con una noce di burro. Unite il riso, tostatelo e sfumate con il vino. Aggiungete le rondelle di asparagi e portate a cottura versando via via il brodo caldo. Nel frattempo foderate di carta da forno una placca. Formate al centro 4 mucchietti di grana (circa un cucchiaio l'uno), appiattiteli leggermente, mettete ai lati le punte di asparagi e cospargetele con qualche fiocchetto di burro, pepe e poco grana. Infornate 5 minuti a 220° finché il grana si allarga formando 4 cialde. Togliete dal fuoco il risotto, completate con una noce di burro e il grana rimasto, mescolate, regolate di sale, pepate e servite con cialde e punte di asparagi.

Pasticcio al farro

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
12 lasagne di farro secche * 1 mazzo di asparagi * ½ limone * 100 g di farina * 1 l di latte * 1 ciuffo di basilico * Pangrattato * Noce moscata * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pulite gli asparagi e separate i gambi dalle punte. Cuocete 10 minuti i gambi in un tegame con olio, sale, pepe e il succo di limone. Aggiungete le punte e cuocete altri 5 minuti. Sciogliete 60 g di burro in una casseruola, aggiunte la farina e tostatela. Stemperate con il latte e fate addensare la besciamella. Frullate i gambi degli asparagi con qualche foglia di basilico e uniteli alla salsa. Regolate di sale e insaporite con la noce moscata. Scottate le lasagne 2 minuti in acqua salata e scolatele su un telo. Imburrate una teglia e alternate besciamella, lasagne e asparagi. Terminate con besciamella, asparagi, pangrattato e fiocchetti di burro. Infornate 45 minuti a 180°. Servite con basilico fresco.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di pappardelle fresche * 250 g di mascarpone * 30 g di tartufo nero * 2 filetti di acciughe sott'olio * 1 spicchio d'aglio * 60 g di grana padano grattugiato * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pulite e grattugiate a filetti il tartufo. Dorare l'aglio spellato in una padella con un filo d'olio. Eliminate l'aglio, aggiungete le acciughe e fatele sciogliere mescolando, a fuoco dolcissimo. Unite il mascarpone, metà del tartufo e mescolate 1-2 minuti. Nel frattempo, lessate le pappardelle in abbondante acqua bollente salata. Scolatele al dente, conservando un po' della loro acqua, e trasferitele nella padella con la salsa. Mescolate delicatamente per mantecare, pepate, aggiungete metà del grana, diluite se occorre con un po' dell'acqua tenuta da parte e amalgamate. Servite le pappardelle con il tartufo e il grana rimasti.

Pappardelle tartufate

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

Millefoglie di carasau

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
55 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di pane carasau * 250 g di scamorza * 2 peperoni rossi * 1 spicchio d'aglio * 500 g di polpa di pomodoro * 500 ml di brodo vegetale * 120 g di parmigiano reggiano grattugiato * 1 ciuffo di basilico * Peperoncino in polvere * Olio extravergine d'oliva * Sale

Riducete la scamorza a fettine. Mondate e tagliate a listarelle i peperoni. Fateli appassire in una padella con l'aglio spellato e un filo d'olio. Aggiungete la polpa di pomodoro, sale, peperoncino, un mestolo di brodo e lasciate cuocere a fuoco lento per 30 minuti. Ungete d'olio una pirofila, stendete sul fondo un po' di sugo (senza peperoni) poi iniziate ad alternare fogli di carasau (se occorre, spezzettati a misura) bagnati con poco brodo, sugo e peperoni, parmigiano, fettine di scamorza e basilico tagliuzzato finemente. Terminate con carasau, sugo, scamorza e abbondante parmigiano. Infornate la millefoglie a 200° per circa 20 minuti.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di riso Arborio * 100 g di fragole * 200 g di asparagi * 1 scalogno * 1 l di brodo vegetale * 1 bicchierino di vodka * 1 limone * 2 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato * Burro * Sale e pepe

Mondate gli asparagi e lessateli 8-10 minuti in acqua salata. Scolateli, tagliate i gambi a rondelle e le punte a metà per il lungo. Spellate e tritate lo scalogno. Fatelo rosolare in una casseruola con una noce di burro. Versate il riso, tostatelo, sfumate con la vodka e fate evaporare l'alcol. Aggiungete le rondelle di gambi e portate a cottura il risotto bagnandolo via via con il brodo caldo. A 2 minuti da fine cottura aggiungete le punte degli asparagi e le fragole, pulite e tagliate a dadini. Spegnete, unite una noce di burro, il parmigiano e mescolate. Lavate il limone e grattugiate la scorza sul risotto. Regolate di sale, pepate e servite.

Delizia alle fragole

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

Crema di rafano

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
850 ml di brodo vegetale * 30 g di rafano fresco * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 1 mazzetto di germogli * 4 fette di pancetta affumicata * 60 g di panna acida * 100 ml di panna fresca * 40 g di farina * 50 g di burro * Sale e pepe

Sciogliete il burro in una casseruola e fatevi appassire la cipolla e l'aglio, spellati e tritati. Versate la farina, mescolate velocemente con una frusta a mano e stemperate con il brodo. Unite la panna acida, la panna fresca e amalgamate. Lasciate sobbollire a fuoco dolce per circa 10 minuti. Aggiungete il rafano, spellato e grattugiato, e cuocete altri 5 minuti. Fuori dal fuoco, frullate con un mixer a immersione per ottenere una crema liscia. Regolate di sale e tenete la crema in caldo sul fornello regolato al minimo. Intanto, rosolate la pancetta in una padella antiaderente fino a renderla croccante. Dividete la crema nelle scodelle individuali. Completate con la pancetta spezzettata, una macinata di pepe e i germogli, sciacquati e asciugati.

Agli asparagi bianchi e verdi

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di riso Carnaroli * 12 asparagi bianchi * 200 g di asparagi verdi * ½ cipolla * 1 l di brodo vegetale * 60 g di grana padano grattugiato * 1 cucchiaio di pangrattato * 100 ml di vino bianco * Burro * Sale e pepe

Pulite gli asparagi verdi, lessateli in una pentola con il brodo, scolateli con una schiumarola, frullateli con un mestolo di brodo e riversatela nella pentola. In una casseruola, stufate la cipolla spellata e tritata con una noce di burro. Versate il riso, fate tostare, sfumate con il vino e fate evaporare l'alcol. Portate a cottura il risotto bagnando via via con il brodo agli asparagi. Nel frattempo, mondate gli asparagi bianchi, cuoceteli a vapore e ripassateli in una padella con burro, sale e pepe. Dorate il pangrattato in un padellino con poco burro e mescolatelo con un cucchiaio di grana. Togliete il risotto dal fuoco, unite una noce di burro, il grana rimasto e mescolate. Regolate di sale e servite con gli asparagi bianchi e il crumble di pane e grana.

Rosso alle erbette

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di riso Vialone nano * 300 g di erbette * 250 g di polpa di pomodoro * 400 ml di brodo vegetale * 40 g di parmigiano reggiano * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate le erbette, lessatele 5 minuti in acqua salata, scolatele, strizzatele, tagliatele a striscioline e insaporitele in una padella con un filo d'olio. Unite il pomodoro e il brodo, regolate di sale, pepate e portate a bollore. Versate il riso, mescolate, mettete il coperchio e cuocete 15-16 minuti a fuoco dolcissimo, finché il riso ha assorbito tutto il liquido. Fuori dal fuoco, completate con una noce di burro e il parmigiano, tagliato a lamelle sottilissime.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di riso Carnaroli * 200 g di rana pescatrice spellata, con la lisca centrale * 12 punte di asparagi * 1 scalogno * 1 cipolla * 1 carota * 1 gambo di sedano * 40 g di grana padano grattugiato * ½ limone * 1 ciuffo di prezzemolo * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Staccate la polpa della pescatrice dalla lisca centrale. Mettete la lisca in una pentola con sedano, carota e cipolla puliti. Unite 1,5 litri di acqua, portate a bollore, salate leggermente e fate sobbollire il brodo 20 minuti. Filtratelo e riversatelo in pentola. Lessatevi 10 minuti le punte di asparagi lavate e scolatele con un mestolo forato. In una casseruola, dorate lo scalogno, spellato e tritato, con un filo d'olio. Unite il pesce a dadini, fatelo insaporire 2-3 minuti, poi toglietelo e tenetelo da parte. Versate il riso, fate tostare, sfumate con il vino, lasciate evaporare l'alcol e portate a cottura bagnando via via con il brodo. A 2-3 minuti dal termine riunite il pesce. Fuori dal fuoco, aggiungete il succo del limone, una noce di burro e il grana. Regolate di sale, pepate e servite con le punte di asparagi e il prezzemolo.

Risottino di pescatrice

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

Tagliolini al salmone

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di tagliolini freschi * 150 g di salmone affumicato * 250 g di asparagi * 80 ml di panna fresca * 1 scalogno * 1 mazzetto di rucola * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mondate gli asparagi, lessateli 7-8 minuti in abbondante acqua salata, scolateli (conservate l'acqua) e tagliateli a rondelle, lasciando intere le punte. Fate appassire lo scalogno, spellato e tritato, in una padella con una noce di burro e un filo d'olio. Unite le rondelle di asparagi e fate insaporire 5 minuti. Aggiungete le punte, salate, pepate e lasciate insaporire ancora qualche minuto. Nel frattempo, lessate i tagliolini nell'acqua di cottura degli asparagi, riportata a bollore. Versate nel condimento la panna e stemperatela con qualche cucchiaio di acqua della pasta. Scolate i tagliolini e ripassateli nel condimento. Aggiungete il salmone affumicato a pezzetti e la rucola, mescolate e servite.

Paglia, fieno e gamberi

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di tagliolini paglia e fieno * 250 g di code di gamberi sgusciate * 300 g di asparagi bianchi * 1 gambo di sedano * 1 carota * 1 cipolla * 1 mazzetto di erbe aromatiche miste (timo, prezzemolo, alloro) * 100 ml di panna fresca * 2 cucchiai di whisky * 1 ciuffo di basilico * Burro * Sale e pepe

Portate a bollore in una pentola un litro d'acqua con carota, sedano e cipolla, puliti e a tocchi, le erbe e una presa di sale. Fate sobbollire 20 minuti. Mondate gli asparagi e lessateli 10-12 minuti nel brodo. Private i gamberi del filo nero, lavateli, tuffateli nel brodo e cuoceteli 3 minuti. Sgocciolate gamberi e asparagi (conservate il brodo). Tagliate gli asparagi a tocchetti e ripassateli 5 minuti in una larga padella con una noce di burro, sale e pepe. Unite i gamberi, sfumate con il whisky, lasciate evaporare l'alcol, versate la panna, regolate di sale e stemperate se occorre con poco brodo. Intanto, lessate i tagliolini in acqua salata. Scolateli al dente e saltateli qualche istante nella padella del condimento. Servite con basilico a ciuffi e striscioline.

Quadrucci al polpo

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di quadrucci freschi * 400 g di polpo pulito * 300 g di asparagi * 1 cipollotto * 2 cucchiai di panna fresca * 100 ml di vino bianco * 1 mazzetto di timo * 1 l di brodo vegetale * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate il polpo, mettetelo in una pentola con un filo d'olio e un dito d'acqua, coprite e cuocete a fuoco dolcissimo 40-45 minuti finché risulta tenero. Pulite gli asparagi, lessateli 7-8 minuti nel brodo e scolateli (conservate il brodo). Tagliateli a pezzetti, lasciando intere le punte. In una padella, fate rosolare il cipollotto a fettine con 2 rametti di timo e le rondelle di asparagi. Unite il polpo, sgocciolato e tagliato a tocchetti. Fate insaporire, sfumate con il vino e lasciate evaporare l'alcol. Intanto, lessate i quadrucci nel brodo, riportato a bollore. Aggiungete al condimento le punte degli asparagi e la panna, regolate di sale e pepate. Scolate i quadrucci e ripassateli in un'altra padella con una noce di burro e qualche cucchiaio di salsa di polpo e asparagi. Serviteli sull'intingolo, completando a piacere con timo fresco.

Roll di verdure

Preparazione 30 minuti
Tempo di cottura 1 ora e 5 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di lasagne fresche pronte * 200 g di punte di asparagi * 200 g di taccole * 100 g di piselli sgranati * 1 porro * 350 g di passata di pomodoro * 1 limone * 1 ciuffo di basilico * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Fate appassire il porro, mondato e tritato, in una padella con un filo d'olio. Unite la passata, qualche foglia di basilico, sale, pepe e cuocete 10 minuti. Intanto lessate separatamente in acqua salata le taccole e i piselli (5 minuti) e le punte di asparagi (8-10 minuti), conservando l'acqua. Tagliate ogni lasagna in 2 strisce e sbollentatele 2 minuti nell'acqua degli ortaggi, riportata a bollore. Scolatele e fatele asciugare su un telo. Stendete uno strato di salsa sul fondo di una pirofila imburrata. Spalmate un po' di salsa anche sulle strisce, dividetevi le verdure, arrotolate e disponete i roll nella pirofila. Irrorate con un filo d'olio, l'eventuale salsa rimasta e infornate 30 minuti a 180°.

SECONDI *sorprendenti e tutti da gustare*

Omelette di funghi

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 uova * 500 g di funghi finferli surgelati * 200 g di caprino * 4 fette di prosciutto cotto * 4 cucchiai di panna fresca * 2 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato * 1 carota * 1 mazzetto di germogli * 1 spicchio d'aglio * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tagliate a pezzetti i funghi scongelati, rosolateli 15 minuti in un tegame con un filo d'olio e l'aglio, salate e pepate. Raschiate la carota e riducetela a julienne.
In una terrina, sbattete le uova con parmigiano, panna, poco sale e pepe. Versate 1/4 del composto in una padella, con un filo d'olio. Appena si rapprende aggiungete 1/4 di caprino, funghi e julienne di carota. Unite una fetta di prosciutto e chiudete. Dorate ancora 2-3 minuti, trasferite l'omelette su una placca e tenetela in caldo in forno a 80°, mentre preparate le altre. Servite le omelette con i germogli, sciacquati e asciugati.

Portate di carne, frutti di mare e le immancabili uova si accompagnano con le fresche specialità dell'orto in ricette sopraffine

Magret al forno

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 petti d'anatra * 600 g di patate * 1 mazzetto di erba cipollina * Latte * Burro * Sale e pepe

Lavate le patate e lessatele in acqua salata. Incidete la pelle dei petti d'anatra con tagli a griglia, salateli, pepateli e rosolateli 5 minuti in una padella, con la pelle verso il basso, finché è ben dorata e croccante. Girateli e rosolateli 1-2 minuti dalla parte della polpa. Trasferiteli in una teglia, coperta con carta da forno, con la pelle verso l'alto. Infornate 10-12 minuti a 190°. Intanto, scolate le patate, passatele e condite il purè con burro e poco latte. Servite i petti d'anatra con il purè, completato con pepe ed erba cipollina tagliuzzata.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 fette di petto di pollo * 600 g di patate * 400 g di spinaci * 4 fette di prosciutto cotto * 4 fette di fontina * 2 uova * 2 cucchiai di panna fresca * Pangrattato * Burro * Olio extravergine d'oliva *Sale e pepe

Lavate le patate e lessatele in acqua salata. Mondate gli spinaci. Appiattite le fette di pollo con il batticarne e copritele con prosciutto e fontina, senza farli sbordare. Ripiegate a portafoglio e sigillate i lembi premendoli con i rebbi di una forchetta. Passate i cordon bleu nelle uova sbattute e nel pangrattato. Friggeteli in una padella ampia con una noce di burro e un filo d'olio a fuoco moderato per una decina di minuti, girandoli delicatamente a metà cottura. Intanto, scolate e passate le patate, poi conditele con burro e poco latte. Saltate gli spinaci 4-5 minuti in una padella con una noce di burro, sale e pepe. Unite la panna e mescolate un minuto. Scolate i cordon bleu su carta da cucina, salateli e serviteli con spinaci, purè e una macinata di pepe.

Cordon bleu

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

Pollo alla crema

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
55 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
2 petti di pollo * 2 patate * 100 g di pomodorini * 100 g di piselli sgranati * ½ cipolla * 1 spicchio d'aglio * 125 ml di vino bianco * 200 ml di brodo di pollo * 200 ml di panna fresca * 1 limone * 1 cucchiaio di amido di mais * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pelate le patate e tagliatele a fettine sottili con una mandolina. Disponetele su una placca, rivestita di carta da forno, senza sovrapporle. Spennellatele d'olio, salatele e infornatele 20 minuti a 180°. Riducete il pollo a bocconcini e rosolateli in un tegame con un filo d'olio e l'aglio, spellato e tritato. Salate e pepate, sfumate con il vino e fate evaporare. Versate il brodo e la panna, portate a bollore e fate sobbollire a fuoco lento 15 minuti. Intanto, scottate i piselli 5 minuti in acqua salata. Rosolate in una padella la cipolla spellata e affettata. Ripassateci i piselli con i pomodorini, lavati e tagliati a spicchietti. Regolate di sale e pepate. Aggiungete al pollo l'amido stemperato nel succo del limone, mescolate e fate addensare la salsa. Completate con il prezzemolo e spegnete. Servite il pollo con le verdure, divise in coppette insieme alle patate.

Insalata russa

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 patata * 1 carota * 200 g di piselli sgranati * 2 uova * 80 g di cetriolini sott'aceto * 120 g di maionese * Sale

Rassodate le uova 10 minuti in acqua bollente. Scolatele, passatele sotto l'acqua fredda e sgusciatele. Mondate patata e carota e tagliatele a dadini molto piccoli (più o meno delle stesse dimensioni dei piselli). Scottate separatamente dadini e piselli in acqua salata, scolandoli ancora croccanti. Fateli raffreddare e mescolateli in una ciotola con i cetriolini a tocchetti e le uova sode a pezzetti. Unite la maionese, amalgamate gli ingredienti e tenete almeno un'ora in frigo prima di servire.

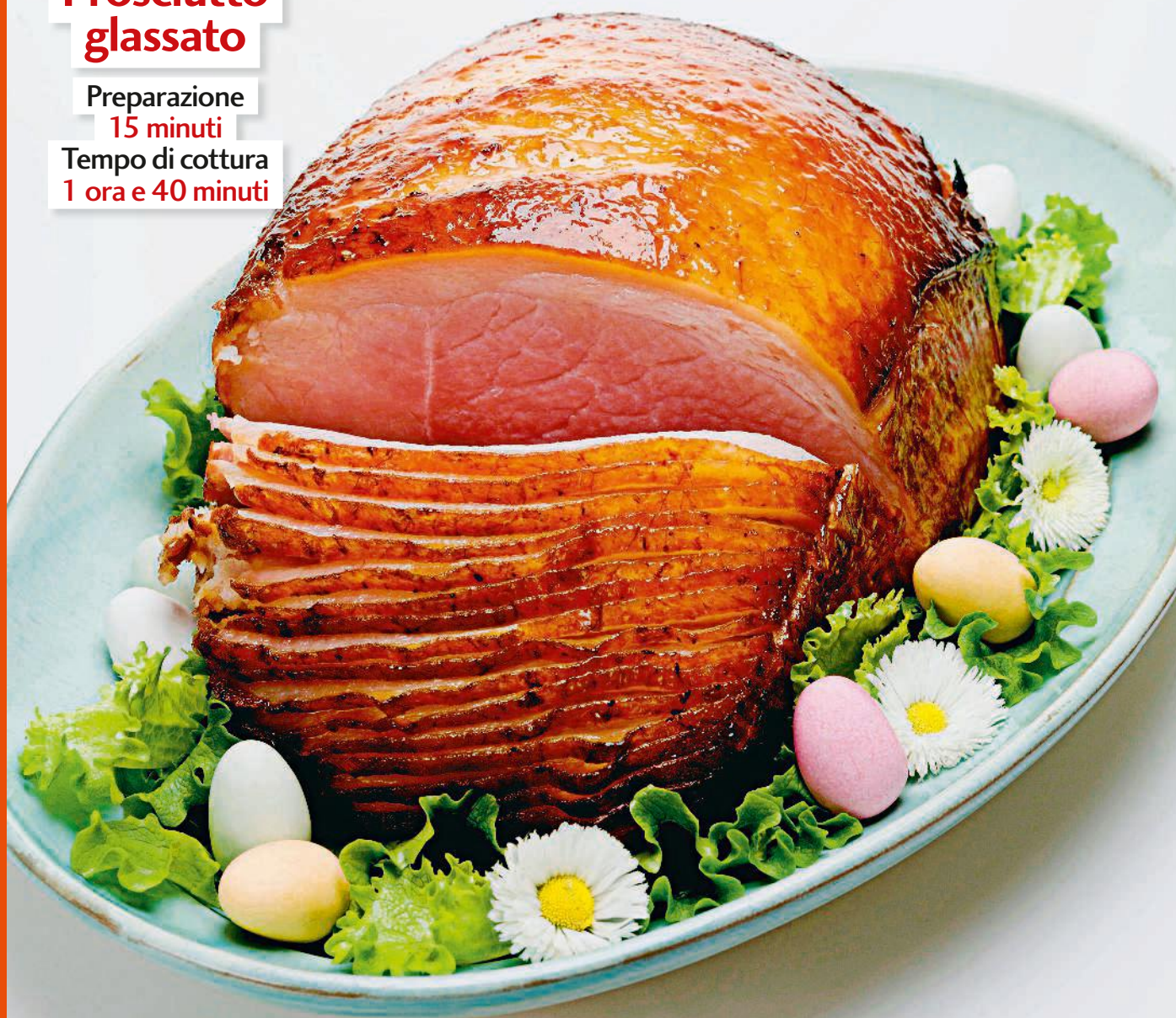
INGREDIENTI PER 10 PERSONE
2,5 kg di prosciutto con la cotenna * 340 g di miele * 1 arancia * 2 foglie di alloro * Cannella in polvere * Chiodi di garofano in polvere

Lessate il prosciutto un'ora in acqua bollente, con l'alloro. Scolatelo e asciugatelo tamponandolo bene con carta da cucina. Trasferitelo in una pirofila, con la cotenna verso l'alto, e passatelo in forno a 180°, possibilmente ventilato, per circa 30 minuti finché la superficie inizia a diventare dorata e croccante. Mescolate il miele con il succo dell'arancia e un pizzico di spezie. Spennellate la glassa sul prosciutto e rimettete in forno 10 minuti, finché inizia a caramellare. Servite decorando a piacere.

Prosciutto glassato

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 40 minuti

Cosciotto alle mandorle

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
3 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 cosciotto d'agnello da circa 2,5 kg * 6 spicchi d'aglio * 150 ml di vino bianco * 100 g di pangrattato * 150 g di mandorle spellate * 1 mazzetto di timo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Spellate e tritate 2 spicchi d'aglio e mescolateli con poco timo, un filo d'olio, sale e pepe. Fate alcune incisioni sul cosciotto, inserite il trito e, aiutandovi con la punta del coltello, anche qualche mandorla intera. Condite il cosciotto con olio, sale, pepe. Sistematelo in una teglia con le mandorle e l'aglio rimasti e qualche rametto di timo. Irrorate con il vino e infornate un'ora a 180°, bagnando ogni tanto con il fondo di cottura. Coprite con alluminio, abbassate a 160° e cuocete ancora per circa 2 ore e 30 minuti, scoprendo verso la fine. Servite con timo fresco.

Girelle di vitello

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g di scamone di manzo a fette sottili * 400 g di scamorza bianca * 200 g di prosciutto cotto * 8 pomodorini ciliegia * 1 mazzetto di erbette * 1 rametto di rosmarino * 1 ciuffo di timo * Concentrato di pomodoro * 80 ml di vino bianco * Brodo di carne * 1 panetto di polenta pronta * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Scottate le erbette 2 minuti in acqua salata e scolatele su un telo. Battete le fette di carne e disponetele su un pezzo di carta da forno, leggermente sovrapposte, a formare un rettangolo. Coprite con prosciutto, bietoline, scamorza a fettine e arrotolate dal lato lungo, aiutandovi con la carta. Legate con qualche giro di spago e rosolate il rotolo in un tegame con un filo d'olio, qualche rametto di timo e il rosmarino. Sfumate con il vino, levate le erbe, versate poco brodo e sciuglietevi il concentrato, Coprite e cuocete a fuoco dolce 20-25 minuti, girando il rotolo ogni tanto e unendo negli ultimi 5 minuti i pomodorini lavati. Regolate di sale e pepate. Intanto, tagliate la polenta a fette spesse e ricavate tanti coniglietti con uno stampino. Allineateli su una placca, coperta di carta da forno, spennellateli d'olio e infornate 10 minuti a 200°. Servite il rotolo a fette con il sughetto, i pomodorini, le formine di polenta e un trito di erbe.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 spalla d'agnello disossata (circa 1,2 kg) * 50 g pancetta a fette * 500 g di patatine novelle * 120 g di piselli sgranati * 1 ciuffo di timo * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sistemate sulla carne le fette di pancetta e legate con qualche giro di spago. Disponete l'arrosto in una pirofila, su un filo d'olio, con qualche rametto di timo. Pepate e infornate 50 minuti a 180°, girando la carne una volta e bagnando se occorre con poca acqua. Eliminate il timo, unite le patatine lavate, salatele, pepatele e rimettete in forno altri 30 minuti. Intanto, scottate i piselli 5 minuti in acqua salata. Uniteli nella pirofila e ripassate in forno 5-10 minuti. Sfornate, slegate la spalla, avvolgetela in alluminio e fatela riposare 5 minuti. Aggiungete al fondo di cottura una noce di burro, mescolando per scioglierlo. Regolate se occorre di sale. Servite l'arrosto accompagnato da patatine e piselli.

Spalla e pancetta

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 30 minuti

Coniglio e melanzane

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 coniglio a pezzi * 2 melanzane lunghe * 400 g di patate viola * 120 g di pomodorini * 4 scalogni * 3 spicchi d'aglio * 80 g di olive verdi * 2 fette di pancetta * 200 ml di vino bianco * 1 mazzetto di timo, salvia e rosmarino * 1 ciuffo di basilico * Latte * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Rosolate la pancetta a pezzetti in un tegame con olio, il mazzetto di erbe e 2 spicchi d'aglio pelati. Unite il coniglio, dorate, sfumate con il vino e cuocete un'ora. A metà tempo unite le olive, i pomodorini lavati e gli scalogni spellati, regolate di sale e pepate. Intanto, lavate e lessate le patate in acqua salata. Mondate le melanzane, affettatele e friggetele in una padella con un dito d'olio, qualche foglia di basilico e l'aglio rimasto, grossolanamente tritato. Asciugatele su carta da cucina e salatele. Scolate e schiacciate le patate. Condite la purea con burro e poco latte. Servite il coniglio con il suo intingolo, le melanzane, la purea e, a piacere, chips di patate gialle e viola.

Arrotolato patatoso

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 1 ora e 20 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg di pancia di vitello * 1 kg di patatine novelle * 1 mazzetto di salvia * 1 mazzetto di rosmarino * 1 mazzetto di timo * 3 scalogni * 1 carota * 1 testa d'aglio * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Appiattite la carne con il batticarne. Fate un trito fine di timo, rosmarino, salvia e mescolateli in una ciotolina con olio, sale e pepe. Spennellate sulla carne, arrotolate e legate con qualche giro di spago, fermando altri rametti di erbe. Rosolate il rotolo a fuoco alto in un tegame, con un filo d'olio, sui due lati piatti, per dorarli bene. Trasferitelo in una pirofila con gli scalogni pelati, la carota raschiata e ridotta a rondelle, la testa d'aglio lavata e tagliata a metà in orizzontale, altre erbe e condite con sale, pepe e olio. Infornate a 220° per circa 30 minuti. Unite le patatine lavate e infornate altri 40 minuti. Servite a piacere con erbe fresche.

Filetto al pomodoro

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
* 800 g di filetto di manzo * 4 pomodori * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 1 peperoncino fresco * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 rametto di rosmarino * 1 ciuffo di timo * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sbollentate i pomodori, pelateli, privateli di semi e acqua e tagliateli a dadini. Rosolate il filetto in una padella, che vada sulla fiamma e in forno, con una noce di burro, un filo d'olio, timo e rosmarino, dorandolo su tutti i lati. Salate e pepate, coprite con alluminio e passate in forno a 100° per circa 20 minuti. Intanto, soffriggete in un tegame, con un filo d'olio e una noce di burro, cipolla e aglio, spellati e tritati con il peperoncino mondato. Unite i pomodori, sale e pepe, cuocete 10 minuti e completate col prezzemolo tritato. Sfornate il filetto, affettatelo e servitelo con la salsa di pomodoro ed erbe fresche a piacere.

Agnello alle erbe

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 carré di agnello disossato * 200 g di patatine novelle * 1 cipollotto * 1 spicchio d'aglio * 300 g di fagioli cannellini lessati * 2 pomodori pelati * 1 fetta di pancarrè * 1 rametto di rosmarino * 1 ciuffo di prezzemolo * Vino bianco * Olio extravergine d'oliva * Sale pepe

Lavate e tagliate a spicchi le patatine, disponetele in una teglia con olio, sale, pepe e infornate 15 minuti a 200°. Rosolate la carne da tutti i lati in una padella con olio, sale, pepe e poco rosmarino. Sfumate con un filo di vino, fate evaporare, trasferite l'agnello nella teglia e rimettete in forno 15 minuti. Intanto, mondate e affettate il cipollotto. Fatelo appassire in un tegame con un filo d'olio. Unite i pelati spezzettati, i cannellini, sale, pepe e cuocete 10 minuti. Tritate nel mixer il pancarrè con qualche ago di rosmarino, l'aglio spellato, sale e pepe. Spolverizzate la carne con il trito e ripassate in forno 10 minuti. Servite l'agnello con le verdure e il prezzemolo.

Insalata di conchiglie

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g di vongole * 500 g di cozze pulite * 400 g di pomodorini * 2 cipollotti * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di basilico * 1 ciuffo di prezzemolo * 6 fette di pane casereccio * ½ limone * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mettete le vongole a bagno un'ora in acqua con una manciata di sale grosso. Private le cozze delle barbe e lavatele. Mondate i cipollotti e riduceteli a filetti sottili. Lavate i pomodorini e tagliateli a metà. Scolate le vongole, sciacquatele e mettetele in un tegame con le cozze, un filo d'olio, l'aglio spellato e il prezzemolo. Mettete il coperchio e fate aprire i molluschi a fuoco medio. Scolateli, filtrate il fondo di cottura e fatelo ridurre a fuoco vivo. Sgusciate parte dei molluschi e mescolateli tutti con le verdure e il basilico. Intanto, tostate in forno a 200° le fette di pane spennellate d'olio. In una ciotolina, emulsionate il liquido dei molluschi con il succo del limone e un filo d'olio. Servite l'insalata sulle fette di pane, irrorando con l'emulsione.

Uova poché e cipolle arrosto

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 uova * 8 cipolline novelle * 1 mazzetto di erba cipollina * 200 ml di aceto * Olio extravergine d'oliva * Sale

Sbucciate le cipolline, conditele in una teglia con olio, sale, pepe e infornate a 180° per 50 minuti, girandole ogni tanto. Portate a bollore in una casseruola bassa 2 litri d'acqua salata con l'aceto. Sgusciate un uovo in un piattino. Mescolate l'acqua per creare al centro un leggero vortice, fatevi scivolare l'uovo, raccogliete l'albume intorno al tuorlo con un cucchiaio e cuocete 2-3 minuti. Scolate con una schiumarola su un piatto, su carta da forno, e tenete in caldo coprendo con una ciotola capovolta mentre cuocete le altre uova. Salate le uova e servitele con le cipolline arrosto e l'erba cipollina tagliuzzata.

Costolette al miele

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg di costolette d'agnello * 400 g di patate * 1 spicchio d'aglio * 3 cucchiai di miele * 1 cucchiaio di aceto balsamico * 1 ciuffo di timo * 1 ciuffo di basilico rosso o verde * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mescolate in una pirofila il miele con 4 cucchiai d'olio, l'aceto balsamico, qualche grano di pepe, qualche rametto di timo e l'aglio, sbucciato e affettato. Unite le costolette, rigiratele nel condimento, coprite con pellicola e fate marinare in frigo 4-5 ore, rimescolando ogni tanto. Pelate le patate, affettatele e disponetele in una teglia unta d'olio, senza sovrapporle troppo. Condite con olio, sale, pepe e infornate 20-30 minuti a 180°. Scolate le costolette dalla marinata e cuocetele in una padella antiaderente 3-4 minuti per lato. Versate la marinata, scartando gli aromi, e fate insaporire qualche altro minuto, rigirando le costolette. Servite con le patate, decorando a piacere con basilico fresco.

DOLCI
le mitiche uova e molte altre delizie

Cake al cioccolato

Preparazione **30 minuti**
Tempo di cottura **1 ora e 10 minuti**

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
250 g di cioccolato fondente * 100 g di farina autolievitante * 100 g di farina 00 * 350 g di burro* 400 g di zucchero semolato * 250 ml di latte, più quello per la crema * 100 g di cacao amaro * 2 uova * 200 g di zucchero a velo * 1 cucchiaino di estratto di vaniglia * Colorante alimentare turchese * Ovetti di cioccolato colorati

Sciogliete in un pentolino 150 g di cioccolato 250 g di burro, il latte e lo zucchero semolato. Fate intiepidire, versate nella planetaria e, lavorando con la frusta, unite il cacao e le farine setacciati. Incorporate le uova. Versate l'impasto in una tortiera, foderata con carta da forno, e cuocete un'ora a 160°. Sfornate e fate raffreddare. Mescolate in una ciotola il burro rimasto, morbido, con lo zucchero a velo, la vaniglia, poco latte e qualche goccia di colorante. Tagliate in 2 strati la torta, farcite con un velo di crema, ricomponete il dolce e rivestitelo con la crema rimasta. Decorate con gli ovetti e il resto del cioccolato, tritato.

Piccoli ma buoni

Preparazione
20 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
6 ovetti di cioccolato bianco e al latte * 250 g di ricotta * 100 ml di panna fresca * 40 g di zucchero a velo * 2 cucchiai di gelatina di albicocche

Tagliate con un coltellino la calotta degli ovetti. Con una frusta, lavorate in una ciotola la ricotta con lo zucchero. Montate la panna e incorporatela alla ricotta con una spatola. Distribuite la crema negli ovetti aiutandovi con una tasca da pasticciere. Scaldate qualche istante la gelatina e dividetela sulla crema.

Dalle torte più soffici ai vellutati dessert al cucchiaio, la pasticceria sfodera le sue armi migliori e celebra una Pasqua super golosa

Barrette ai pistacchi

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di cioccolato bianco * 6 ovetti di cioccolato colorati * 1 cucchiaio di pistacchi sgusciati * 4 biscotti al cioccolato

Spezzettate i biscotti e tagliuzzate in modo grossolano gli ovetti e i pistacchi. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato e versatelo in una teglietta, rivestita di carta da forno, formando uno strato spesso almeno 1/2 cm. Distribuite ovetti, pistacchi, biscotti e lasciate rapprendere. Sformate la mattonella e tagliatela a barrette rettangolari.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
80 g di albumi (circa 2) * 125 g di zucchero semolato * 100 g di farina di mandorle * 350 g di zucchero a velo * 100 g di burro * 30 ml di latte * Cacao amaro * Colorante alimentare azzurro

In una ciotola, mettete 25 g di zucchero semolato, metà albumi e cominciate a montare con una frusta elettrica. Intanto, scaldate in un pentolino lo zucchero semolato rimasto con 35 ml d'acqua, fino al limite del bollore. Spegnete e versate lo sciroppo a filo sugli albumi, continuando a montare, fino a quando il composto è completamente raffreddato, aggiungendo anche qualche goccia di colorante. In una ciotola a parte, mescolate 100 g di zucchero a velo, setacciati, con la farina di mandorle. Amalgamate l'albume rimasto. Incorporate delicatamente, con una spatola, questo composto a quello colorato. Trasferite l'impasto in una tasca da pasticciere e formate i macaron ovali, su un tappetino o una teglia, coperta di carta da forno, ben distanziati. Lasciate riposare 30 minuti. Spolverizzate i macaron con poco cacao, fatto cadere da un colino, e infornate 12 minuti a 140°. Fate raffreddare. Montate il burro morbido con il resto dello zucchero a velo, il latte e qualche goccia di colorante per ottenere una crema soffice. Accoppiate i macaron farcendoli con la crema al burro.

Macaron al cacao

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

Mini pavlove con ganache

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 albumi * 1 cucchiaino di amido di mais * 200 g di zucchero * 150 g di cioccolato fondente * 150 ml di panna fresca * Ovetti di cioccolato colorati * Zuccherini colorati

Versate in un pentolino la panna e portatela al limite del bollore. Versatela direttamente sul cioccolato tritato, in una ciotola, e mescolate velocemente con una frusta per ottenere una crema liscia. Lasciate raffreddare e passate in frigo. Montate gli albumi in una terrina versando poco per volta lo zucchero e l'amido setacciato, fino a ottenere una meringa soda. Foderate di carta da forno una teglia e, con una tasca da pasticciere con bocchetta a stella, formate 4 dischi di circa 10 cm. Formate un cordoncino intorno a ogni disco e infornate a 100° per un'ora e 30 minuti. Controllate che le meringhe siano asciutte (altrimenti, proseguite la cottura qualche altro minuto). Spegnete e fate raffreddare le meringhe nel forno, con lo sportello leggermente aperto. Versate la ganache di cioccolato in una tasca da pasticciere e farcite i nidi. Decorate con gli ovetti e gli zuccherini.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
4 uova * 300 g di zucchero semolato * 150 g di farina, più quella per lo stampo * 100 g di fecola di patate * 40 ml di olio di semi di girasole * 500 ml di latte * 1 bustina di lievito vanigliato * 1 baccello di vaniglia * 2 cucchiai di cacao amaro * Zucchero a velo * Burro

In una ciotola, montate le uova con lo zucchero semolato per ottenere un composto spumoso. Unite la farina e 50 g di fecola, setacciate con lievito e cacao, alternandoli all'olio e a 100 ml di acqua tiepida. Versate 2/3 dell'impasto in uno stampo imburrato e infarinato e infornate 20 minuti a 180°. Sfornate e fate intiepidire. Intanto, portate al limite del bollore, in una casseruola, il latte con i semi raschiati dalla vaniglia, incisa a metà per il lungo. Spegnete e fate raffreddare. In una terrina, mescolate lo zucchero semolato e la fecola rimasti. Stemperate con il latte a filo, riversate il composto nella casseruola e fate addensare a fuoco dolce, mescolando. Versate la crema sulla base di torta parzialmente cotta, coprite con l'impasto rimasto e rimettete in forno altri 25 minuti circa. Sfornate, fate raffreddare, sformate e spolverizzate a piacere di zucchero a velo.

Torta farcita

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
1 ora

Crostata alla mousse

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 panetto di pasta frolla pronta * 170 ml di latte * 450 ml di panna fresca * 230 g di cioccolato fondente * 115 g di cioccolato al latte * 12 g di gelatina in fogli * Farina * Burro * Ovetti di cioccolato colorati * Coniglietti di cioccolato

Stendete la frolla in uno stampo, imburrato e infarinato. Copritela con carta forno, una manciata di legumi secchi e infornate a 180° per 15 minuti. Sfornate, eliminate legumi e carta e rimettete in forno altri 10 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare. Fate ammollare la gelatina in acqua fredda. Fondete a bagnomaria i cioccolati e trasferiteli in una ciotola. In un pentolino, scaldate il latte al limite del bollore. Sciogliete la gelatina strizzata, spegnete e fate intiepidire qualche istante. Versate sul cioccolato il latte poco a poco, rigirando con una spatola. Montate la panna e incorporatela delicatamente al composto di cioccolato con la spatola. Versate la mousse sulla base di frolla in uno strato uniforme. Mettete in frigo a rassodare per almeno 4 ore. Decorate a piacere con ovetti colorati e coniglietti di cioccolato.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di cioccolato fondente * 200 g di scorzette di arance candite * Ovetti di cioccolato colorati

Spezzettate il cioccolato, mettetene 3/4 in una ciotola e fatelo sciogliere a bagnomaria. Togliete dal bagnomaria, unite il cioccolato rimasto e mescolate per scioglierlo bene. Immergetevi le scorzette e mescolate per rivestirle in modo uniforme. Aiutandovi con 2 cucchiai, formate 4 nidi di scorzette su un vassoio, rivestito di carta da forno. Lasciate asciugare a temperatura ambiente e guarnite con gli ovetti.

Scorzette nel nido

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
5 minuti

Tartellette di mele

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia pronta * 2 mele * Zucchero di canna * Burro

Ricavate dalla sfoglia 6 formine ovali lunghe circa 10 cm con uno stampino da tartelletta capovolto o una sagoma di cartone e un coltellino. Allineatele su una placca, rivestita di carta da forno. Appiattitele leggermente al centro con un dito, per ottenere un bordino rialzato. Ricavate dai ritagli pinne e code, applicateli con una goccia d'acqua e cospargete di zucchero. Pelate le mele, tagliatele a fette sottili in orizzontale e ricavate con un coppapasta tanti dischetti di circa 2 cm, scartando i torsoli. Disponeteli sui pesci, leggermente sovrapposti, per formare le squame. Cospargete con fiocchetti di burro e poco altro zucchero. Infornate 20 minuti a 200°.

Charlotte alle fragole

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
5 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
300 g di fragole * 200 ml di panna fresca * 250 g di mascarpone * 3 uova * 80 g di zucchero * 300 g di savoiardi * 100 g di cioccolato fondente * 1 cucchiaino di succo di limone * Latte * Ovetti di cioccolato

Mondate le fragole e tenetene 8 da parte. Tagliate a pezzetti le altre e spadellatele 5 minuti con 20 g di zucchero e il succo di limone. Sgusciate le uova separando tuorli e albumi. Montate i tuorli in una ciotola con lo zucchero rimasto. Con una spatola, amalgamate il mascarpone, la panna montata e infine gli albumi a neve. Trasferite in frigo 30 minuti. Foderate di pellicola una teglia a cerniera e rivestite lati e fondo con parte dei savoiardi, tagliati a misura e bagnati con poco latte. Versate metà crema, aggiungete le fragole spadellate, altri savoiardi inzuppati e terminate con la crema rimasta. Passate in frigo almeno 2 ore. Prima di servire, sformate e decorate con il cioccolato grattugiato, le fragole tenute da parte e gli ovetti.

Carote fondenti

Preparazione **30 minuti**
Tempo di cottura **50 minuti**

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
300 g di carote * 5 uova * 275 g di zucchero * 180 g di mandorle pelate * 100 g di pangrattato * 10 g di lievito in polvere * 1 cucchiaio di liquore all'amaretto * 1 limone * 240 g di cioccolato fondente * 150 ml di panna fresca

Raschiate e grattugiate le carote. Frullate finemente le mandorle con 10 g di zucchero. Sgusciate le uova e separate tuorli e albumi. Montate in una ciotola i tuorli e 4 cucchiai di acqua tiepida, aggiungete 140 g di zucchero e continuate a sbattere fino a ottenere un composto spumoso. Montate a neve gli albumi con 50 g di zucchero e uniteli ai tuorli. Incorporate le carote, le mandorle, il lievito setacciato, il liquore, il pangrattato e la scorza grattugiata del limone, ben lavato. Versate in uno stampo a cerniera imburrato e infarinato. Infornate 45 muniti a 180°. Sfornate, sformate e sistemate la torta su una gratella. In un pentolino, portate al limite del bollore la panna con lo zucchero rimasto, spegnete, aggiungete il cioccolato tritato e mescolate per scioglierlo. Versate sulla torta e fate raffreddare. Decorate a piacere con biscottini di frolla.

Cuor di limoncello

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
5 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 dischi di pan di Spagna pronti * 1 tazza di limoncello * 100 g di burro * 200 g di zucchero a velo * 1 cucchiaino di succo di limone * 20 ml di latte * Granella di pistacchi * Ovetti di cioccolato colorati * Fiorellini di zucchero * Coloranti alimentari rosso, verde, marrone

Mescolate nel mixer il burro morbido con lo zucchero a velo, il latte e il succo di limone, per ottenere una crema liscia. Prelevatene 3 piccole porzioni e coloratele, in altrettante ciotoline, una di marrone, una di arancione, una di verde. Mettete tutte le creme in frigo fino al momento di usarle.
In un pentolino, scaldate il limoncello con una tazza d'acqua, facendo evaporare l'alcol. Con un coppapasta, ricavate dal pan di Spagna 8 dischi da 8-10 cm.
Bagnate un disco nel mix di limoncello, disponetelo su un piattino, fate uno strato sottile di crema al burro liscia, coprite con un altro disco inzuppato e rivestite di crema. Preparate allo stesso modo altre 3 tortine. Decorate con le creme al burro colorate. Cospargete con la granella di pistacchi e completate con gli ovetti colorati e i fiorellini di zucchero.

Campanelle al cocco

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 12 PERSONE
2 uova * 250 g di farina * 1 bustina lievito in polvere * 100 g di zucchero * 200 g di yogurt al cocco * 70 ml di olio di semi di girasole * Burro * Cocco secco grattugiato * Pastiglie di cioccolato colorate

Montate in una ciotola le uova con lo zucchero, fino a ottenere un composto spumoso. Versate l'olio a filo, poi incorporate con una spatola lo yogurt e la farina, setacciata con il lievito, amalgamando bene. Imburrate 12 stampini a campana o a tronco di cono e spolverizzateli con il cocco grattugiato. Dividetevi l'impasto e infornate a 180° per 20 minuti. Sfornate, fate raffreddare e completate con altro cocco grattugiato e le pastiglie di cioccolato.

Pastiera da applausi

Preparazione
45 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 20 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
500 g di ricotta * 500 g di grano cotto * 150 ml di latte * 300 g di farina, più quella per la lavorazione * 400 g di zucchero semolato * 9 tuorli * 4 albumi * 1 arancia * 60 g di canditi * 1 bicchierino di acqua di fiori d'arancio * Cannella in polvere * 50 g di zucchero a velo * 150 g di burro, più quello per il grano e lo stampo * Bicarbonato * Sale

Versate in un pentolino il grano con il latte e una noce di burro. Portate a bollore e cuocete 20 minuti a fuoco dolce, mescolando spesso. Spegnete e unite 50 g di zucchero semolato e una presa di cannella. Lavate l'arancia, grattugiate la scorza sul grano, rigirate e lasciate raffreddare. Impastate la farina con il burro a pezzetti, 150 g di zucchero semolato, 2 tuorli, un pizzico di sale e uno di bicarbonato. Formate un panetto, avvolgetelo in pellicola e fate riposare 30 minuti in frigo. Mescolate in una terrina la ricotta, lo zucchero rimasto, i canditi e l'acqua di fiori d'arancio. Aggiungete il grano, amalgamate e incorporate 6 tuorli, uno per volta, e gli albumi montati a neve. Dividete la frolla in 2 parti, una il doppio dell'altra. Stendete la più grande sul piano infarinato. Foderate con la pasta uno stampo a cerniera, imburrato e infarinato. Versate il ripieno. Stendete la pasta rimasta, ricavate tante strisce e disponetele sul ripieno a griglia. Spennellate con il tuorlo rimasto e infornate un'ora a 180°. Sfornate e lasciate raffreddare. Sformate e spolverizzate la pastiera di zucchero a velo.

Ciambella limone e lime

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di farina, più quella per lo stampo * 100 g di fecola di patate * 4 uova * 100 ml olio di semi di girasole * 150 ml latte * 200 g di zucchero semolato * 1 limone * 2 lime * 1 bustina di vaniglina * 1 bustina di lievito in polvere * 100 g di zucchero a velo * Ovetti di cioccolato colorati * Burro * Sale

Lavate limone e lime. Grattugiate la scorza del limone e di un lime, poi spremeteli per ottenere 50 ml di ogni succo. Montate le uova con lo zucchero semolato per renderle spumose. Aggiungete le scorze, i succhi, l'olio e il latte. Incorporate farina e fecola, setacciate con il lievito e la vaniglina, e un pizzico di sale. Mescolate bene e versate il composto in uno stampo a ciambella, imburrato e infarinato. Infornate 35 minuti a 170°. Sfornate, fate raffreddare e sformate. Preparate una glassa mescolando lo zucchero a velo con 2 cucchiai d'acqua e versatela sulla torta. Decorate con gli ovetti di cioccolato e una guarnizione a piacere.

Il marzapane nel vasetto

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
100 g di farina * 30 g di amido di mais * 100 g di zucchero * 1 uovo * 40 g di olio di semi di girasole * 85 ml di latte * 30 g di gocce di cioccolato * 1 cucchiaino di lievito in polvere * 4 biscotti al cioccolato * Crema pronta di cioccolato * 6 carotine di marzapane * Sale

In una ciotola, setacciate farina e amido con il lievito. Unite lo zucchero e un pizzico sale. Mescolate a parte l'uovo con l'olio e il latte, uniteli al mix di farina e amalgamate. Incorporate le gocce di cioccolato e trasferite l'impasto in 6 stampini a bordi alti scanalati. Infornate a 180° per 15-20 minuti. Fate raffreddare, sformate e scavate leggermente la parte larga dei dolcetti. Farcitene alcuni con la crema, altri con i biscotti sbriciolati e le carotine.

Direttrice responsabile
ROSSELLA RASULO

UFFICIO CENTRALE
Luca Angelucci
(caporedattore)
Danilo Ascani (caposervizio)
Alessandra Gavazzi (caposervizio)
Francesco Vicario (caposervizio)

REDAZIONE
Sabrina Bonalumi
(caposervizio - coordinatrice spettacolo)
Maria Elena Barnabi (caposervizio)
Francesco Gironi (caposervizio)
Roberta Spadotto (caposervizio)
Sara Recordati, Patrizia Vassallo

UFFICIO GRAFICO
Marcella Mihalich (art director)
Silvia Bennati
Federica Berto
Valentina Mariani
Silvia M. Reppa

RICERCA ICONOGRAFICA
Nicoletta Caffi (responsabile)
Lucia Ciammaichella
Dario Vazzoler

SEGRETERIA
Rossella Brambilla
(segretaria del direttore)
Tiziana Maccarini

HEARST MAGAZINES ITALIA SPA
DEBI CHIRICHELLA (Presidente),
GIACOMO MOLETTO
(Amministratore Delegato
e Direttore Generale),
Thomas Allen Ghareeb (Consigliere),
Marcello Sorrentino (Consigliere)

PUBLISHING
Massimo Russo
(Chief Content Officer),
Michela Alpi
(Strategy Consultant
Cinema & Entertainment Specialist),
Cristina Moroni (Senior Product
Manager)

HEARST MAGAZINES
INTERNATIONAL
Debi Chirichella
(President, Hearst Magazines),
Kim St. Clair Bodden
(SVP/Editorial & Brand Director),
Chloe O'Brien (Deputy Brands Director)

HEARST EUROPE
Simon Horne
(Interim Ceo Hearst Uk,
President Hearst Europe)
Julien Litzelmann
(Finance Director, Hearst Uk),
Giacomo Moletto
(Chief Operating Officer, Hearst Europe)
Surinder Simmons
(Chief People Officer, Hearst Europe)

HEARST SOLUTIONS
ROBERT SHOENMAKER
(Managing Director)

Alberto Vecchione
(Sales Director Hearst Solutions)
Simone Silvestri
(Sales Director Business Unit Fashion)
Daniel Davide
(Client Partnerships Sales Director)
Alessandro Caracciolo
(Head Of Digital Sales)
Michele Di Bitonto
(Sales Director Hearst Live)
Alessandra Viganò
(Hearst Global Solutions Global Sales
Director - Foreign Clients)

Immagini © AGF Creative

GENTE IN CUCINA è una testata
Hearst Magazines Italia SpA

ALLEGATO REDAZIONALE A "GENTE" N. 13/2022
NON VENDIBILE SEPARATAMENTE

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE
© 2012 Hearst Magazines Italia SpA - via Roberto Bracco, 6 - 20159 Milano

DISTRIBUZIONE: Per l'Italia: m-Dis Distribuzione Media SpA
via Cazzaniga 19 - 20132 Milano - tel.02.2582.1,

Stampa: Arti Grafiche Boccia - via Tiberio Claudio Felice 7 - 84131 - Salerno
Printed in Italy

Federazione Italiana
Editori Giornali

Tutti i diritti di riproduzione e di proprietà letteraria e artistica riservati